

So schmeckt der Lungau:

Alte Apfelsorten sorgen für neue Geschmacksvielfalt

„Wäh, mit dem kann man ja gar nichts tun“, denkt sich vielleicht manch einer, wenn er in einen Lungauer Apfel beißt. Günter Anthofer, Leiter des Obst- und Gartenbauvereins Tamsweg, möchte mit diesem Missverständnis aufräumen: „Nicht jeder Apfel ist zum Abbeißen“, schmunzelt er, „früher ist halt die eine Sorte eher zum Kochen, die andere eher zum Saft oder zum Most machen verwendet worden.“ Der Geschmack bestimmt eben den Verwendungszweck: Mostäpfel beispielsweise haben mehr wasserhaltige Zellen als Tafeläpfel, daher eignen sie sich weniger gut zum unmittelbaren Verzehr.

„Der Apfel ist immer schon die grundlegende Obstart im Lungau gewesen“, erklärt Dipl.-Ing. Burgi Kaiser. Die Lehrerin an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Tamsweg ist die treibende Kraft hinter dem schuleigenen Schau- und Streuobstgarten und hat im Rahmen dieses mehrfach ausgezeichneten Projektes alte Lungauer Apfelsorten recherchiert und die Standorte dieser Apfelbäume ausfindig gemacht. Von diesen alten Bäumen wurden dann sogenannte „Edelreiser“, Triebe, die zur Veredelung benutzt werden, geschnitten und vermehrt. Eine Maßnahme, um den Bestand zu sichern: „Die Sorte ‚Geflammtter roter Kardinal‘ fehlt noch, sonst haben wir eigentlich alle Edelreiser gefunden“, berichtet Burgi Kaiser stolz.

Ein Tipp: Interessierte können den Schauobstgarten jederzeit besuchen und sich selbst ein Bild davon machen, wie die alten Lungauer Apfelsorten aussehen!

Klassiker im Obstgarten

Dipl.-Ing. Peter Rotschopf, vormaliger Direktor der LFS Tamsweg, und sein Nachfolger Ing. Mathias Gappmaier, BEd., sind vom Projekt ebenso überzeugt. Die alten Apfel-Sorten sind erhaltungswürdig, da sie nachweisbar wertvoller in Bezug auf Vitamingehalt, Spurenelemente und Inhaltsstoffe sind als die in den Supermärkten erhältlichen Sorten. Hans Moser, Obmann des Obst- und Gartenbauvereins Unternberg, berichtet von einer Blindverkostung im Rahmen einer Obsttagung im Zillertal, an der er vor einigen Jahren teilgenommen hat. Dabei schlossen die alten Obstsorten im Hinblick auf Geschmack, Größe und Aussehen mit Abstand am

schlechtesten ab. „Die guten alten Sorten sind bekannt und wurden auch veredelt, und die weniger guten alten Sorten werden in den Hintergrund gedrängt.“ Direktor Rotschopf führt das Verschwinden der alten Sorten weniger auf den Geschmack der Äpfel zurück, sondern eher auf deren weiche Schale und die Schwankung des Fruchtertrags: „Die Erwerbsobstbauern brauchen eine festere Schale zum Manipulieren, also zum Waschen und Sortieren. Wenn Druckflecken entstehen ist die Ware schwieriger zu verkaufen.“ Außerdem ist der Fruchtertrag ungleichmäßig: „Bei den alten Sorten tritt die sogenannte Alternanz auf. In einem Jahr ist der Baum voll mit Äpfeln und im Folgejahr bringt er fast keinen Ertrag“, erklärt der Experte weiter.

Allerdings sind die alten Lungauer Sorten robuster als die Sorten, die heutzutage über die Baumschulen erhältlich sind. Sie sind zu einer Zeit entstanden als es noch keine chemischen Spritzmittel gab. Und sie sind besser an die lokalen Standortbedingungen angepasst. Es ist gut, auf Bewährtes zurückgreifen zu können, meint Burgi Kaiser: „Was einmal weg ist, ist weg. Die alten Sorten waren im Handel nicht mehr erhältlich, aber gerade ihre genetischen Ressourcen sind für Neuzüchtungen wichtig.“



Burgi Kaiser im schuleigenen Schau- und Streuobstgarten, der von alten Lungauer Holzzäunen umgeben ist.

Geschichte des Obstanbaus im Lungau

Obst gibt es im Lungau seit eh und je. Allerdings stellte das Klima, voran die Frühjahrsfröste, die Bewohner schon immer vor Herausforderungen: Durch die späten Fröste im Mai kann das Obst nicht ausreifen, obwohl es genügend Sonne hat.

Echte Lungauer Apfelsorten gibt es daher eigentlich nicht, denn im Lungau wurden weder Sorten bewusst gezüchtet, noch gab es Zufallssämlinge, also Pflanzensorten, die unbewusst gezüchtet wurden. Fritz Wieland, Obmann und Gründer der Vermarktungsgesellschaft Unternberg, erklärt, wie die alten Sorten in den Lungau gekommen sind: „Das sind alles Sorten, die in gleich hoch gelegenen Gebieten angebaut wurden, sich dort bewährt haben und dann auch im Lungau verwendet wurden.“ Der „Cellini“ ist hierfür ein gutes Beispiel: Es ist dies eine sehr alte schottische Apfelsorte, die über Umwege in den Lungau kam. Zunächst war der Cellini in der Steiermark weit verbreitet, jedoch bekamen die Äpfel die Kernhausfäule und mussten entsorgt werden. Im Lungau hingegen entwickelte er sich prächtig und wurde zu einer der beliebtesten Apfelsorten. Dem Cellini dürfte also das Klima im Lungau besser gefallen haben als in der Steiermark! Die Höhenlage des Lungaus – mit Ausnahme von Ramingstein liegen alle Gemeinden über 1.000 Meter Seehöhe – sorgt für ein langsames Wachstum. Und somit ist der Cellini sehr geschmacksintensiv. „Genau wie der Lungauer Eachtling“, vergleicht Burgi Kaiser, „wenn etwas nur schnell wächst, dann bleibt das Aroma auf der Strecke.“

Gezielt gefördert wurde der Obstanbau im Lungau ab Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Hintergründe sind spannend: Zu dieser Zeit gab es in der Region nämlich Lehrermangel und vier Lehrer aus Südtirol entschlossen sich, in den Lungau abzuwandern. Gleichzeitig mit ihren pädagogischen Fähigkeiten brachten sie auch viel Wissen rund um den Obstbau mit: Johann Mittersakschmöllner und Johann Praxmarer siedelten sich in Unternberg an, Nikolaus Noggler zog nach Mariapfarr und Josef Waldner nach Seetal. Mittersakschmöllner war es dann, der 1907 den Obst- und Gartenbauverein Unternberg gründete. Nach ihm teilte auch sein Sohn Richard die Leidenschaft für den Obstbau. Dieser wiederum wurde Schuldirektor – und Fritz Wielands Großvater, Leonhard Wieland, war einer seiner Schüler. Leonhard Wieland war gemeinsam mit seinem Bruder Franz bei der Gruppe dabei, die den Obstbau in Unternberg forciert hat: „Mein Großvater war ein Kaufmann und hat die Edelreiser für die Bäume von Handelsvertretern aus aller Herren Länder, etwa aus Italien und dem

ehemaligen Jugoslawien, erhalten.“ Die Vertreter bzw. Reisenden, wie sie damals genannt wurden, sind mit der Murtalbahn ab Ende des 19. Jahrhunderts nach Tamsweg gekommen und dann mit Fahrrädern durch den Lungau gefahren, um ihre Waren anzubieten, erinnert sich Fritz Wieland an die Erzählungen seines Großvaters. Um die Jahrhundertwende standen in Unternberg (auf der Fläche, wo sich heute der Friedhof befindet) 129 Obstbäume der verschiedensten Sorten. Der „Rote Stettiner“ ist der letzte noch erhaltene Obstbaum aus dieser Zeit.



Mit dem Roten Stettiner, auch Rose von Stettin genannt, gewann der Großvater von Fritz Wieland 1928 den Landespreis.

Ende der 1920er Jahre bekam der Obstanbau schließlich auch in Tamsweg Aufwind. Sechs Bauern, die die Landwirtschaftliche Berufsschule absolviert hatten, gründeten auf Betreiben des Lehrers Hans Guggenberger den Obst- und Gartenbauverein Tamsweg. Noch im Gründungsjahr veranlasste der Verein die Pflanzung von 5.000 Obstbäumen, erzählt Günther Anthofer: „Einige Bauern haben dann junge

Baumwärter ausgebildet und es wurden auch Versuchsgärten angelegt, die zum Teil heute noch existieren.“ In der Nähe von Lessach beispielsweise gibt es Bäume, die mehr als 100 Jahre alt sind.

Anlässlich des 80-jährigen Vereinsjubiläums des Obst- und Gartenbauvereins Tamsweg im Jahr 2018 gab es eine Obstausstellung mit Obstkundlern, im Fachjargon Pomologen genannt. „Die waren ganz überrascht, dass es im Lungau so schönes Obst gibt“, erzählt Günter Anthofer, „der ‚Discovery‘ zum Beispiel ist bei uns im Vergleich zu anderen Regionen sehr prominent vertreten“. Mehr als zehn Apfelsorten, darunter auch „Kronprinz Rudolf“, werden heute im Lungau angebaut.

Günter Anthofer erklärt, was beim Anbau der Obstbäume wichtig ist: „Allen voran ist die Pflege entscheidend. Wenn man einen im Schnitt verjüngt, dann kommt mehr Sonne durch, die Früchte werden schöner und der Baum wird älter. Im Durchschnitt hat ein Obstbaum bei guter Pflege und abhängig vom Standort und ob es ein Hochstamm ist oder nicht, eine Lebensdauer von zirka 70 bis 80 Jahren“.

Die Baumwärterausbildung läuft über den Landesverband Obst- und Gartenbau Salzburg. Der Kurs dauert zwei Jahre und ist oft schon lange im Vorhinein ausgebucht. 2018 startete erstmalig ein Kurs im Lungau, 20 Personen haben teilgenommen – sieben Lungauer, ein Oberösterreicher und der Rest aus den anderen Gauen. Die Kurskosten für Private betragen knapp 1.700 Euro, Personen von landwirtschaftlichen Betrieben bekommen zirka die Hälfte vom Land gefördert. Der Obst- und Gartenverein Tamsweg bietet zudem eintägige Obstbaumschnittkurse und Veredelungskurse an. Nicht nur die Nachfrage an diesen Kursen steigt seit einigen Jahren stetig: „Es gibt viele Private, Häuslbauer und junge Leute, die sich bei uns erkundigen, was man im Lungau einsetzen kann und was nicht“, freut sich Günter Anthofer.



Vor zwei Jahren hat Fritz Wieland einen seiner Obstbäume veredelt und den Ast mit einem roten Band gekennzeichnet.

Lagerung und Weiterverarbeitung

„Die Lagerung von Obst ist eine eigene Wissenschaft“, weiß der Obstbauprofi, „sie ist wichtig für die Genussreife und jede Apfelsorte ist unterschiedlich aufzubewahren: Die einen bis November oder Dezember, andere von Jänner bis März.“

Mit der Zeit werden Äpfel mehlig und runzelig. Ein Prozess, der sich zwar nicht aufhalten, aber verlangsamen lässt. Die größte Bedeutung bei der Aufbewahrung spielen Feuchtigkeit und Temperatur. In Lagerräumen alter Klöster oder in Erdkellern ist es – Sommer wie Winter – konstant kühl und feucht, hier bleiben die Äpfel lange haltbar. Manche Apfelsorten, die noch unreif vom Baum gepflückt werden, können auch einfach in einen Kasten gelegt werden, wo sie durch die Wärme nachreifen. Günter Anthofers Vater etwa lagert seine Äpfel noch selbst ein: „Er hat einen Kasten mit Schublade und hat bis März, April die eigenen Äpfel.“ Heutzutage fehlt allerdings oft der Platz zur Aufbewahrung von Obst und nur mehr wenige Häuser verfügen überhaupt über einen Erdkeller. Daher wird der Großteil des Obstes gleich verarbeitet. Etwa zu Saft, dafür stehen im Lungau drei Obstpressen zur Verfügung.

In Unternberg gibt es seit dem Jahr 2002 eine Obstpresse. Der gewonnene Saft wird in Getränkekartons mit fünf bis zehn Liter Fassungsvermögen abgefüllt und so für zwei Jahre haltbar gemacht. Die Anlage wird vom Obst- und Gartenbauverein Unternberg betrieben und ist sehr gefragt: „Im weiteren Umkreis sind wir die einzige Obstpresse. Ab Ende August wird jeden Tag gepresst“, berichtet Fritz Wieland.



In Unternberg können Interessierte ihr Obst zu Saft pressen lassen und in Getränkekartons mit fünf bis zehn Liter Fassungsvermögen abfüllen.

Die selbstgepressten Obstsäfte können auf dem Bauernmarkt, in der „regionalen Ecke“ im Spar-Markt, im Tamsweger Bauernladen sowie im Spezialitätenladen „Kembs eina“ in Tamsweg erworben werden. „Die Nachfrage bestimmt das Angebot,

das ist auch bei den alten Sorten so“, bringt es Fritz Wieland auf den Punkt. Ob ein Biss in den – echten – Lungauer „Äpfe“ also auch ein positives Geschmackserlebnis sein kann, darüber entscheidet der Kunde. (Lisa Winter)

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine geschlechtsneutrale Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für beide Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.